

### **Denominazione del Profilo**

Operatore dei servizi e delle produzioni di cucina

### **Descrizione sintetica**

L'Operatore dei servizi e delle produzioni di cucina interviene a livello esecutivo nel processo della ristorazione svolgendo attività relative alla scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati e alla realizzazione di piatti semplici, cucinati e allestiti sulla base di ricettari e/o su indicazioni di altre figure. Si occupa anche dell'allestimento di ambienti e attrezzature di lavoro, secondo gli standard aziendali richiesti e nel rispetto dei criteri di qualità e sicurezza igienico-sanitaria.

### **Livello QNQ/EQF**

III – Area operativa con ruoli operativi

### **Riferimento a codici di classificazioni professionali**

5.2.2.1.0.1 - Aiuto cuoco di ristorante

5.2.2.2.1.0 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva

5.2.2.2.1.2 - Cuoco di imprese per la ristorazione collettiva

5.2.2.2.2.0 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati

(Riferimento alla classificazione delle professioni ISTAT CP 2021)

### **Figure/profili professionali affini presenti in altri sistemi di standard**

**Figure del sistema di Istruzione e Formazione professionale - III anno (Accordo in CSR 1 agosto 2019)**

*Operatore della ristorazione – Indirizzo Preparazione pasti*

### **Atlante del lavoro e delle qualificazioni**

*Settore: Servizi turistici*

*Processo: Servizi di ristorazione*

*Sequenza di processo: Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi*

*ADA 23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti*

### **Settore economico di attività**

*55.10.00 Servizi di alloggio di alberghi e simili*

*55.20.20 Rifugi e baite di montagna*

*56.11.11 Attività di ristoranti con servizio al tavolo, escluse gelaterie e pasticcerie*

*56.11.93 Attività di ristoranti a bordo di mezzi di trasporto*

*56.21.01 Attività di catering per eventi presso location dei clienti*

*56.21.02 Attività di catering per eventi presso sale per banchetti*

*56.22.01 Attività di servizi di catering su base contrattuale*

*56.30.01 Attività di somministrazione di bevande in bar e caffetterie*

*56.30.02 Attività di somministrazione di bevande in lounge cocktail bar*

*56.30.03 Attività di somministrazione mobile di bevande*

*56.30.04 Attività di somministrazione di bevande a bordo di mezzi di trasporto*

(Riferimento allo standard ATECO 2025)

<b>Caratteristiche del contesto in cui tipicamente la figura/il profilo opera</b>
---

L'Operatore dei servizi e delle produzioni di cucina opera all'interno di imprese di ristorazione, collabora con i componenti della brigata di cucina (es. cuochi, cuochi capo partita) nella preparazione delle basi e dei semilavorati e/o nella preparazione di piatti semplici sulla base di indicazioni e ricette definite. Si occupa dell'allestimento, della pulizia e del riordino di spazi di lavoro e collabora all'approvvigionamento delle materie prime necessarie alla realizzazione del servizio.

Agisce nel quadro di procedure e modalità tecnico operative definite ed in osservanza delle norme specifiche previste per la ristorazione relative all'igiene degli alimenti ed alla sicurezza sul lavoro.

## Attività proprie del profilo professionale

Area di Attività	Attività costitutive
<i>Pianificazione ed organizzazione del proprio lavoro</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pianificazione delle fasi di lavoro</li> <li>- Allestimento del posto di lavoro</li> <li>- Cura del riordino, della pulizia e della sanificazione di spazi e attrezzature</li> <li>- Preparazione e manutenzione ordinaria di macchinari strumenti, attrezzature</li> </ul>
<i>Preparazione delle materie prime</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Scelta e prelievo delle materie prime</li> <li>- Svolgimento delle operazioni di pulizia e preparazione delle verdure</li> <li>- Pulizia ed eviscerazione dei prodotti ittici</li> <li>- Pulizia, disossatura, battitura e macinatura delle carni</li> </ul>
<i>Preparazione dei semilavorati</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuazione e pesatura degli ingredienti</li> <li>- Realizzazione di miscele ed emulsioni per ottenere sughì, salse condimenti e creme</li> <li>- Realizzazione di impasti</li> <li>- Conservazione dei semilavorati</li> </ul>
<i>Realizzazione di operazioni semplici nel processo di preparazione dei piatti</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Supporto ai ruoli impegnati nella preparazione dei piatti</li> <li>- Pulizia sanificazione e riordino dell'area e degli strumenti di lavoro utilizzati</li> </ul>
<i>Realizzazione di preparazioni gastronomiche semplici a partire da ricette ed</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Scelta delle materie prime e dei semilavorati da utilizzare, in relazione a dosaggi e ricette</li> <li>- Preparazione e cottura</li> </ul>
<i>Approvvigionamento delle risorse per il servizio</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifica dello stato e della disponibilità dell'equipaggiamento e segnalazione delle risorse mancanti</li> <li>- Ricezione della merce consegnata dai vettori, secondo le specifiche procedure aziendali</li> <li>- Verifica della corrispondenza quantitativa/ qualitativa della merce rispetto al documento di trasporto (ddt) e al modulo di ordinazione</li> <li>- Controllo delle scadenze dei prodotti</li> <li>- Stoccaggio della merce negli appositi spazi</li> </ul>

## **Competenza 1 – OPERARE IN SICUREZZA E NEL RISPETTO DELL’AMBIENTE**

**RISULTATO ATTESO:** Adottare, nei vari contesti lavorativi e nelle diverse situazioni operative, atteggiamenti e comportamenti di prevenzione delle situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

### **CONOSCENZE**

- Dispositivi di protezione individuale e collettiva
- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio
- Normativa ambientale e fattori di inquinamento
- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene
- Nozioni di primo soccorso
- Segnali di divieto e prescrizioni correlate
- Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti
- Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti

### **ABILITA’**

- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro
- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza
- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore
- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore
- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone
- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti
- Applicare pratiche volte ad assicurare la prevenzione di criticità ecologiche rispetto all’ambiente ed al proprio ambito professionale

## **Competenza 2 – PREPARARE MATERIE PRIME E SEMILAVORATI**

**RISULTATO ATTESO:** Preparare materie prime e semilavorati, sulla base di procedure ed indicazioni operative ricevute, in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti

### **CONOSCENZE**

- Caratteristiche merceologiche, nutrizionali ed organolettiche delle materie prime di origine vegetale e animale
- Metodi e tecniche del servizio ristorativo
- Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP
- Tecniche di manipolazione e trattamento (pulitura, taglio, cottura, ecc.) di materie prime di origine vegetale e animale
- Caratteristiche organolettiche e nutrizionali, ingredienti, tecniche di lavorazione ed utilizzi delle principali varietà di impasti
- Caratteristiche organolettiche e nutrizionali, ingredienti, tecniche di lavorazione ed utilizzi delle principali varietà di salse e condimenti

### **ABILITÀ**

- Identificare e valutare le caratteristiche e la qualità organolettiche delle materie prime e dei semilavorati
- Selezionare materie prime vegetali e animali tenendo conto dei dosaggi richiesti dalle ricette
- Effettuare la pulizia e la preparazione di materie prime vegetali e animali utilizzando appositi macchinari e strumenti tenendo conto dei requisiti richiesti dalle ricette
- Effettuare la preparazione di impasti dolci e salati utilizzando appropriate tecniche e strumenti di lavorazione sulla base di indicazioni operative
- Effettuare la preparazione di salse e condimenti utilizzando appropriate tecniche e strumenti di lavorazione sulla base di indicazioni operative
- Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati
- Adottare norme igienico sanitarie per la manipolazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati.

### **Competenza 3 – PREPARARE PIATTI SEMPLICI**

**RISULTATO ATTESO:** Realizzare la preparazione di piatti finiti semplici ed eseguire semplici operazioni nel quadro del processo di realizzazione di piatti complessi, sulla base di indicazioni e procedure definite

#### **CONOSCENZE**

- Elementi di merceologia alimentare: caratteristiche nutrizionali ed organolettiche delle diverse varietà di riso, pasta (fresca, secca, ripiena), brodi e minestre, formaggio, uova
- Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche e intolleranze
- Ricettario di base e dei principali piatti della tradizione gastronomica valdostana, procedure e tecniche di cottura: antipasti caldi e freddi; primi piatti (risotti e piatti a base di riso, paste secche, paste fresche, brodi e minestre), secondi piatti a base di carne e secondi piatti a base di prodotti ittici, pietanze varie a base di uova e/o formaggi, dolci di base
- Prodotti tradizionali: caratteristiche organolettiche e nutrizionali, modalità produttive, norme di tutela, marchi, (DOP, SAVEURS ecc.)
- Tecniche, strumenti e materiali per la decorazione e guarnizione dei piatti di portata
- Modelli organizzativi, processi e cicli di lavoro dell'attività ristorativa (interazioni, coordinamento, vincoli di subordinazione nell'ambito della brigata di cucina, ...)
- Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP.
- Terminologia tecnica del settore

#### **ABILITÀ**

- Identificare e selezionare gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in qualità e quantità adatta alla preparazione di piatti semplici, valutandone la qualità
- Preparare piatti semplici applicando le tecniche di preparazione e di cottura previste dalla ricetta ed utilizzando appositi attrezzature e strumenti
- Realizzare, sulla base di indicazioni ricevute, eventuali interventi correttivi nel processo di elaborazione dei piatti
- Allestire i piatti, sulla base dei loro valori nutrizionali e secondo un equilibrio cromatico e dimensionale
- Svolgere attività semplici nell'ambito del processo di preparazione di piatti, nel rispetto dei tempi e delle modalità operative definite parametri stabiliti nel quadro della brigata di cucina
- Riconoscere i principali indicatori qualitativi nell'elaborazione dei piatti e realizzare eventuali interventi correttivi sulla base di indicazioni ricevute

## **Competenza 4 - IMMAGAZZINARE E CONSERVARE GLI ALIMENTI**

**RISULTATO ATTESO:** Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

### **CONOSCENZE**

- Parametri, indicatori, indici per la valutazione delle caratteristiche e della qualità organolettiche delle materie prime, dei semilavorati, dei piatti finiti e delle bevande
- Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari
- Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti
- Elementi relativi alla tracciabilità degli alimenti
- Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP

### **ABILITÀ**

- Identificare ed adottare tecniche di trattamento e di conservazione in relazione alla tipologia di alimento e dell'uso previsto
- Applicare tecniche di monitoraggio delle caratteristiche e della qualità e procedure di controllo dello stato di conservazione degli alimenti anche in relazione alle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione
- Identificare ed utilizzare i materiali e le confezioni più indicate per proteggere l'alimento da contaminazioni di tipo chimico e fisico, allungarne la conservazione e trasmettere le informazioni sul prodotto.
- Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino
- Adottare procedure e strumenti di segnalazione della consistenza delle scorte

**Competenza 5 - ALLESTIRE, PULIRE E RIORDINARE SPAZI ED ATTREZZATURE DI CUCINA**

**RISULTATO ATTESO:** Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti

**CONOSCENZE**

- Tipologie, caratteristiche e tecniche di utilizzo delle principali attrezzature, macchine, strumenti del processo ristorativo
- Principi di igiene e cura della persona
- Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino degli ambienti di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti di cucina
- Prodotti per la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria degli ambienti di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti di cucina

**ABILITÀ**

- Predisporre attrezzature meccaniche, utensili, ingredienti in funzione del lavoro pianificato
- Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature
- Applicare tecniche e procedure per la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda
- Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda
- Effettuare la pulizia delle stoviglie utilizzando attrezzature e prodotti appropriati